

# l'Aperté

*Armel Bedouet*

L'huitre de pleine mer Cadoret, algues marines, radis bières	54.-
Araignée de mer, Miso blanc, caviar Royal, crevette bouquet infusée aux feuilles de citron kaffir	64.-
Noix de St Jacques de la baie de St Brieuc, Pomme granny smith, thé matcha, caviar Royal Daurenki	66.-
Sole en filet, cèleri rave truffe noir de Richerenches Beurre Noilly Prat, truffe noir	68.-
Blanc de turbot, poêlé au beurre demi-sel, Légumes d'antan, coques, jus de volaille ponzu	72.-
Dos de cabillaud, chou pancalier, coulis de cresson, Syphon vin jaune, oignons caramélisés	64.-
Poitrine de pigeon « Sélection Valery Miéral » Truffe noire de Richerenches, salsifis miso, chou Pak Choi	74.-
Carré de côte de porc de Jussy sous os Maitaké, cœur de sucrine, mayonnaise à l'ail, jus de courge butternut	58.-
Suprême de pintade des Dombes, Cardons genevois, truffes, moëlle de Bœuf	68.-
Sélection de 4 fromages affinés de chez Mr Bruand	21.-
Pomme granny Smith, ganache cédrat, tuile amande, pomme yuzu	20.-
Tarte aux poires praliné pistache, crèmeux thé rooibos, poire williams	20.-
Goutte exotique zatar, glace crème double	20.-

Dans le but d'éviter l'attente, merci de commander les desserts à la carte en début de service au moment de la prise de commande. Dans le cas contraire, l'attente sera de 15 minutes.